

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan ilmu pengetahuan di bidang teknologi, gizi serta kesehatan menyebabkan adanya perubahan gaya hidup masyarakat yang lebih praktis dan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan dan pemenuhan gizi sehari-hari sehingga menyebabkan perlu adanya inovasi-inovasi baru dalam produk pangan yang sesuai dengan tuntutan konsumen, yaitu praktis dan bergizi. Pemenuhan gizi harian selain dari makanan pokok juga dapat berasal dari makanan selingan (*snack*). *Snack* adalah makanan selingan yang dikonsumsi selain atau antara waktu makan utama dalam sehari dan dapat memenuhi kebutuhan zat gizi setiap harinya (Kasim *et al.*, 2018). Menurut Yasmin dan Madanijah (2010), rata-rata kontribusi energi dari konsumsi *snack* lebih dari 20% kebutuhan energi harian. Salah satu *snack* yang sedang *trend* di masyarakat adalah *snack bar* (Astawan, 2009).

Snack bar adalah makanan padat dan kompak yang dibuat melalui formulasi bahan tepung dan bahan lainnya, kemudian dicetak dalam bentuk *bar*/batangan dan melalui proses *baking*. Selain menjadi *trend* di masyarakat, *snack bar* juga merupakan salah satu produk yang mudah untuk dikembangkan dan dijadikan makanan selingan harian. Peningkatan kualitas *snack* dapat dilakukan dengan cara pengembangan produk pangan tinggi serat.

Salah satu bahan pangan lokal yang memiliki kandungan serat yang tinggi adalah okara (ampas tahu). Okara merupakan residu berserat yang diperoleh dari pengolahan susu kedelai dan tahu (Chandra, 2010). Okara di Indonesia merupakan hasil samping dari proses pengolahan yang memiliki

nilai ekonomis rendah karena pemanfaatannya masih terbatas sebagai pakan ternak ataupun dalam produk pangan hanya seperti tempe gambus dan oncom.

Melihat adanya potensi pemanfaatan okara dalam inovasi produk pangan berserat tinggi serta juga dapat meningkatkan nilai ekonomis dari okara, maka dapat dikembangkan *snack bar* berbahan dasar tepung okara. Namun, dalam pengaplikasiannya perlu adanya penambahan bahan-bahan lain seperti tepung terigu, gula, margarin, dan telur untuk memperbaiki sifat fisik serta organoleptik *snack bar* okara. Penambahan tepung terigu, margarin, dan telur berperan penting untuk memperbaiki tekstur serta daya tahan, sementara penambahan *High Fructose Corn Syrup* (HFCS) dan gula semut untuk melekatkan bahan-bahan dalam pembuatan adonan, memberikan cita rasa manis karena fruktosa memiliki tingkat kemanisan yang lebih tinggi dari sukrosa, serta mengurangi aroma khas okara yang kurang disukai. Proporsi HFCS dan gula semut yang akan digunakan pada penelitian ini adalah 100:0, 80:20, 60:40, 50:50, 40:60, 20:80, dan 0:100. Selain itu juga ditambahkan bahan isian yaitu kacang almond dan kismis untuk memberikan tekstur pada produk akhir *snack bar* okara.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan proporsi HFCS dan gula semut terhadap sifat fisikokimia *snack bar* okara?
2. Bagaimana sifat organoleptik *snack bar* okara dengan perlakuan proporsi HFCS dan gula semut?
3. Berapa proporsi HFCS dan gula semut pada *snack bar* okara yang paling disukai panelis?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi HFCS dan gula semut terhadap sifat fisikokimia *snack bar* okara.
2. Mengetahui sifat organoleptik *snack bar* okara dengan perlakuan proporsi HFCS dan gula semut.
3. Mengetahui proporsi HFCS dan gula semut pada *snack bar* okara yang paling disukai panelis.